

**No: 592 – Mahreç İşareti**

**GAZİANTEP SARIMSAK KEBABI**

Tescil Ettiren

**GAZİANTEP KULÜBÜ DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 592
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.11.2020
<b>Başvuru No</b>	: C2017/043
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.05.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gaziantep Sarımsak Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Gaziantep Kulübü Derneği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İncilipınar Mah. Ali Fuat Cebesoy Bulvarı Doktorlar Sitesi C Blok Kat:3 No:302 Şehitkamil GAZİANTEP
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Gaziantep ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gaziantep Sarımsak Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Gaziantep Sarımsak Kebabı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işlemede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Gaziantep Sarımsak Kebabının 20. yüzyılın başlarından itibaren Gaziantep ilinde yaygın olarak yapıldığı bilinmektedir.

Gaziantep Sarımsak Kebabı, yapımında yerel ürünler kullanılan etli bir yemektir. Yörede yemeğe “samırsak kebabı” veya “samsak kebabı” da denir. En önemli ayırt edici özelliği kullanılan sarımsaktır. Yemeğin yapımında kullanılan sarımsakların dişleri sulu ve sarımsak aroması henüz çok keskinleşmemiş olmalıdır. Ayrıca sarımsağın ortasındaki kısmın odunlaşmamış olması gerekir. Bu nedenle sarımsak kebabı yıl içinde 3-5 hafta gibi çok kısa bir süre boyunca pişirilebilir.

### **Üretim Metodu:**

#### Gaziantep Sarımsak Kebabı Bileşen Listesi:

3 kg baş sarımsak  
1,5 kg koyun eti kıyması  
10-15 g tuz  
Yeteri kadar su

#### Yapılışı:

Yemeğin yapımında, Gaziantep’te yetişen ve yerel koyun ırkı olan “hallik” veya “karaman” koyununun etinden elde edilen kıyma kullanılır. Sarımsaklar da Gaziantep Merkez veya Nizip ilçelerinden temin edilir.

Sarımsakların sapı ile başındaki püskülü kesilir. Dişlerin birbirinden ayrılmasını önlemek için sarımsağın başının çok derin kesilmemesi gerekir. Püskülü ve sapı kesilmiş olan sarımsaklar tepeden sapa doğru ikiye kesilir. Eğer sarımsak başlarının ortasındaki kısım sertleşip odunlaşmışsa bu kısım çıkarılıp atılır.

Et zırhta çekilerek kıyma haline getirilir. Tuzu karıştırıldıktan sonra iyice yoğrulur. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır.

İkiye bölünmüş sarımsaklar kesilen kısımlar karşı karşıya gelecek şekilde yandan şişe geçirilir. Önce bir sarımsak sonra et ve sonra tekrar sarımsak olmak üzere et ve sarımsaklar şişe dizilir. Şişin her iki tarafında sarımsak olmalıdır. Etler iki yarım sarımsağın arasında kaldığı için sarımsakların kesilen kısımları ile kıyma birbirine yapışmış olur.

Şişlere dizilen sarımsak ve kıyma parçaları hafif ateşte dört taraflı pişirilir.

Gaziantep Sarımsak Kebabı pişirildikten sonra derince bir kap içine şişler çekilir. Kebabın çekileceği kabın dibine bir parmak yüksekliğinde su konur ve 100-150 °C’de 20-25 dakika kadar terlemeye (demlenme) alınır. Bu süreçte sarımsakların yumuşamış ve kebabın suyunun kıvamlı (jölelenmiş) olması gerekir.

Gaziantep Sarımsak Kebabına tat vermek için istenirse demlenme suyuna çok az limon tuzu konulabilir. Ayrıca, demlenirken üzerine az miktarda sadeyağ eklenebilir.

### **Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:**

Gaziantep Sarımsak Kebabı; yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Üretimi ustalık becerisi gerektirdiğinden üretim aşamalarının tamamı Gaziantep ilinde gerçekleştirilmelidir.

### **Denetleme**

Denetim mercii; Gaziantep Kulübü Derneği koordinatörlüğünde ve Gaziantep Kulübü Derneği, Gaziantep Ticaret Odası, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği (GASTURDER), Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasından görevlendirilecek birer temsilciden oluşur.

Denetimler, taze sarımsağın yetiştiği dönemlerde yılda 1 defa yapılır. Şikâyet olması halinde şikâyet tarihinden itibaren 15 gün içinde denetim gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Gaziantep Sarımsak Kebabı ile ilgili yapacağı denetimlerde yemeğin yapımında kullanılan malzemelerin ve yemeğin yapım aşamalarının tescil belgesine uygunluğunu kontrol eder.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.